**Festlig sötpotatispudding**



**Ingredienser för 4 portioner:**

1 kg sötpotatis

2 1/2 dl mjölk

60 g smör

1 ägg (medelstort)

120 g farinsocker

2 tsk vaniljsocker

½ tsk malen kanel

100 g pekannötter

**1.** Skala och tärna sötpotatisen grovt. Koka den i en stor kastrull i 20 minuter. Värm under tiden mjölk, smält smör och vispa upp ägget. Häll av vattnet och stompa sötpotatisen. Tillsätt det uppvispade ägget, farinsockret, vaniljsockret, 40 g smält smör och kanel till sötpotatisstompet. Tillsätt mjölk under omrörning.

**2.** Häll upp blandningen i en smord gratängform. Grovhacka pekannötter och strö över, jämnt fördelat. Strö över resten av farinsockret och ringla över 20 g smält smör. Grädda i ugnen i 200 °C (gas: effekt 3, varmluft: 175 °C) i runt 30 minuter.

**Tillagning:** ca 1 timme

**Näringsinnehåll per portion:**

Energi: 742 kcal/3106,5 kJ

Fett: 35,65 g

Kolhydrater: 93,9 g

Protein: 10,4 g